

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto con fagioli e radicchio

Strawberry · Monday, October 17th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr riso
- 200gr radicchio trevisana
- 100gr pancetta
- 125gr fagioli rossi in scatola
- 50gr scamorza
- 50gr cipolla
- una bustina zafferano
- brodo vegetale
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine

Preparazione:In una casseruola, versate un filo di olio, la cipolla tagliata finemente, la pancetta tagliata a dadini e la trevisana tagliata a striscioline, fatela cuocere per 5 minuti a fuoco moderato,versare il riso e fatelo tostare per alcuni minuti mescolando con un cucchiaio di legno, aggiungete il vino e fate evaporare. Portate a cottura il risotto aggiungendo quando serve un mestolo di brodo vegetale, al termine della cottura aggiungete la bustina di zafferano,la scamorza tagliata a dadini e i fagioli sciacquati e scolati, mescolate il tutto fino a quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati.

This entry was posted on Monday, October 17th, 2011 at 6:14 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.